Rezept

Sauerkraut-Schupfnudel-Gratin

Ein Rezept von Sauerkraut-Schupfnudel-Gratin, am 27.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
250 g	geräuchertes Kasseler
500 g	Sauerkraut (frisch oder aus der Dose)
500 g	Schupfnudeln (aus dem Kühlregal)
150 g	Crème fraîche
	Salz
200 g	Frühstücksspeck in Scheiben (Bacon)
1	Apfel
1 1/2 EL	Butter
200 g	Sahne
3	Eier
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 960 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck bis auf 5 Scheiben würfeln, Kasseler in 2 cm große Würfel schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in Stücke schneiden. Das Sauerkraut bei Bedarf abtropfen lassen und leicht auspressen.

2. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Die Speck- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Apfelstücke, Kasseler und Kraut zugeben. Offen bei schwacher Hitze 2 Min. garen. Schupfnudeln unterheben.

3. Backofen auf 190° vorheizen, die Form mit 1/2 EL Butter fetten. Sahne, Crème fraîche und Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Die Sauerkrautmasse in die Form füllen und mit der Eiersahne übergießen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 35 Min. garen. Die übrigen Speckscheiben darauf verteilen und in 5-10 Min. fertig garen.